|  |
| --- |
|  |
| **ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР** |
| [ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ](http://www.borodinsky.com/index.html) Технические условия ГОСТ 5309-50  |
|  |
| Настоящий стандарт распространяется на бородинский хлеб, приготовленный заварным способом из смеси муки ржаной обойной в количестве 80%, пшеничной II сорта в количестве 15%, красного ржаного солода в количестве 5% с добавлением соли, сахара, патоки и кориандра, тмина или аниса на закваске с добавлением или без добавления дрожжей. |
|

|  |  |
| --- | --- |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ |  |
| 1. Сырье, применяемое для приготовления бородинского хлеба, должно соответствовать требованиям действующих стандартов. 2. Бородинский хлеб подразделяется на: а). подовый - штучный; б). формовой - штучный и весовой. 3. Масса хлеба устанавливается: а). подового и формового штучного - 0,5 и 1,0 кг; б). формового весового - от 1,2 до 2 кг  |  |
| **Примечание.** *Отклонение от установленной массы допускается не более +- 2,5% для вполне остывшего штучного хлеба и устанавливается по средней массе, полученной взвешиванием не менее 10 шт. изделий. Масса партии должна быть не менее номинальной.* *Партией считается любое количество штук хлеба, отпускаемого одновременно потребителю по одной накладной.* *Отклонение в массе отдельной, вполне остывшей штуки хлеба допускается не более +-3%.* |  |
| 4. По органолептическим показателям бородинский хлеб должен соответствовать следующим требованиям: |  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Требования |
| А. Внешний вид: |  |
| а). поверхность | Гладкая, без крупных трещин и надрывов, посыпанная кориандром, тмином или анисом.  |
| б). окраска | Равномерная темно-коричневая с глянцем. Не допускаются подгорелость, отсутствие глянца и загрязнение корок. |
| в). корка | Толщина корки не более 4 мм. Не допускается отслоенность корки от мякиша. |
| г). форма | Правильная, не грибообразная, не клинообразная. |
| Б. Состояние мякиша |  |
| а).пропеченность | Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь.  |
| б). промес | Без комочков и следов непромеса.  |
| в). пористость | Равномерно пористый, без пустот и признаков закала.  |
| г). эластичность | Достаточно эластичный. При легком надавливании пальцами мякиш должен принимать первоночальную форму.  |
| д). свежесть | Свежий, не черствый и не крошковатый.  |
| В. Вкус | Сладковатый, свойственный данному сорту, без признаков горечи, постороннего привкуса и хруста от минеральной примеси. |
| Г. Запах | Ароматный, свойственный данному сорту, без затхлости и посторонних запахов. |

 |  |
| 5. По физико-механическим показателям хлеб должен соответствовать следующим требованиям: |  |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 0,5 кг | 1,0 кг | весовой |
| а). Влажность мякиша в %, не более | 46 | 47 | 48 |
| б). Кислотность в градусах, не более | 10 | 10 | 10 |
| в). Пористость в %, не менее | 48 | 48 | 48 |

 |  |
| 6. В хлебе не допускается наличие: а). признаков болезней; б). хруста от минеральных примесей; в). посторонних включений. |  |
|  |  |

 |